DTP1112-005954 CTP05 Size:148x210mm Color:K+PMS518C 21/12/2011

Breville®

the Infuser™

Instruction Booklet - Livret d'instructions



BES840XL

CONGRATULATIONS

on the purchase of your new
Breville Espresso Machine

CONTENTS

4 Breville recommends safety first

6 Know your Breville Espresso Machine

10 Operating your Breville Espresso Machine

17 Coffee making tips & preparation

22 Care & cleaning

27 Troubleshooting

34 Coffees to try

36 French

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Breville we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS



When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- Remove any packaging material and promotional labels or stickers before using the espresso machine for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of the espresso machine.
- Do not place the espresso machine near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Do not place the espresso machine on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not use the espresso machine on metal surfaces, for example, a sink drain board.
- Always ensure the espresso machine is properly assembled before connecting to a power outlet and operating.
- Do not attempt to operate the espresso machine by any method other than those described in this book.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Use only cold, preferably filtered water in the water tank. Do no use any other liquid.
- Never use the espresso machine without water in the water tank.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the group head before using the machine.
- Never remove the portafilter during the brewing operation as the machine is under pressure.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Allow the espresso machine to cool down before moving or cleaning any parts.
- Do not leave the espresso machine unattended when in use.
- Do not place anything other than cups for warming on top of the espresso machine.
- Always switch Off the espresso machine by pressing the POWER button to Off and unplug if appliance is to be left unattended, not in use, before cleaning, before attempting to move the appliance, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
- Do not use accessory attachments other than those provided. The use of accessory attachments not recommended by Breville may result in fire, electric shock or injury to persons.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind cord before use.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Do not let the cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces, or become knotted.
- Do not leave the appliance unattended when in use.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- This appliance is recommended for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if the power cord, power plug, or appliance becomes damaged in anyway. Immediately cease use and call Breville Consumer Service for examination, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, visit **www.Breville.com** or call Breville Consumer Service.
- This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded using a 3-hole properly grounded outlet. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.
- If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord.
- If the power outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.
- Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.
- Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.



WARNING

Fully unwind the cord before use.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Do not allow children to use or be near this appliance without close adult supervision.

Longer detachable power supply cords or extension cords are not recommended but may be used if care is exercised. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

BREVILLE ASSIST™ PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole in the power plug for easy and safe removal from the power outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended.

CALIFORNIA PROPOSITION 65:

(Applicable to California residents only).

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

KNOW

your Breville Espresso Machine

PID TEMPERATURE CONTROL

Electronic PID temperature control for increased temperature stability.

AUTO PURGE

Automatically adjusts water temperature after steam for optimal espresso extraction temperature.

THERMOCOIL HEATING SYSTEM

Integrated stainless steel water coil accurately controls water temperature.

COMMERCIAL STYLE STEAM WAND

Stainless steel 360° swivel-action steam wand for effortless milk texturing.

INSTANT HOT WATER

Dedicated hot water outlet for making Americanos or pre-heating cups.

LOW PRESSURE PRE-INFUSION

Applies low water pressure at the start of the extraction to gently expand grinds for an even extraction.

ESPRESSO PRESSURE GAUGE

Monitors espresso extraction pressure.

VOLUMETRIC CONTROL

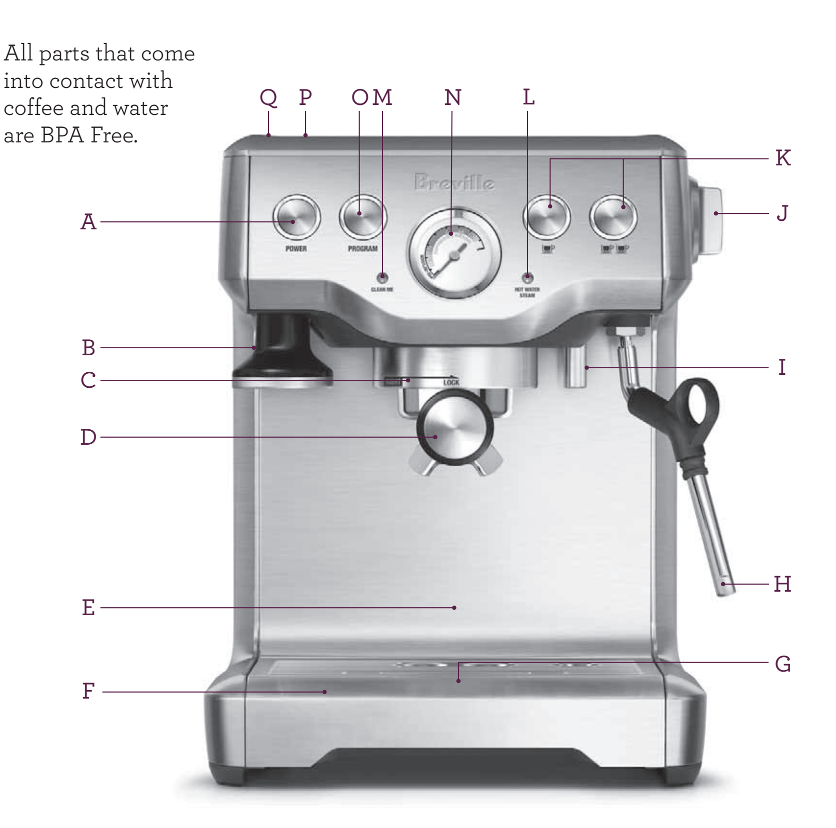
Preset 1 & 2 cup volumes, manual over-ride or re-programmable shot volumes.

DRY PUCK FEATURE

Removes excess water from the ground coffee in the filter basket after extraction for easy disposal of the coffee puck.

KNOW YOUR BREVILLE ESPRESSO MACHINE

All parts that come into contact with coffee and water are BPA Free.



A. **Power button**
Button light flashes while machine is heating.

B. **Integrated & removable 54mm tamper**

C. **Group head**
For easy positioning of the portafilter.

D. **54mm stainless steel portafilter**
With commercial style spouts.

E. **Extra-tall cup clearance**
For tall mugs.

F. **Removable drip tray**
With Empty Me! tray full indicator.

G. **Storage tray** (located behind drip tray)
Houses accessories when not in use.

H. **360° swivel action steam wand**
Adjusts to the perfect position for texturing.

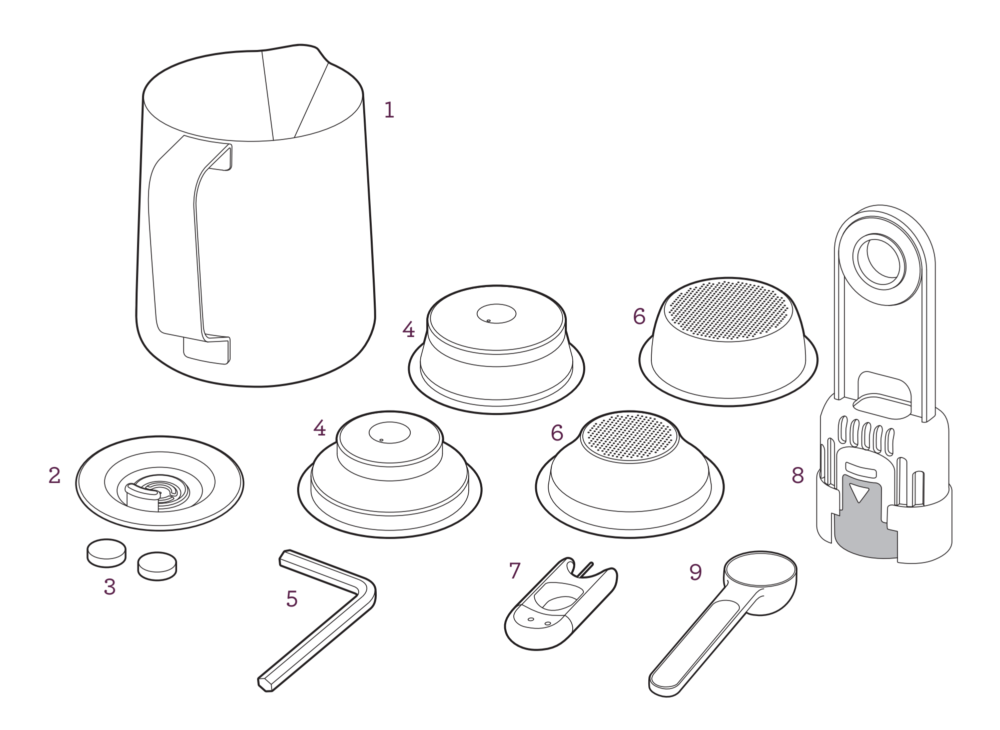
I. **Dedicated hot water outlet**
Delivers instant hot water for Americanos & pre-heating cups.

J. **Steam/Hot Water dial**

K. **1 CUP and 2 CUP buttons**
With preset, manual over-ride or re-programmable shot volumes.

L. **Steam/Hot Water light**
Illuminates to indicate that the steam/hot water function is selected.

M. **CLEAN ME light**
Illuminates when a cleaning cycle is required.



N. **Espresso pressure gauge**
Monitors espresso extraction pressure.

O. **Program button**
Re-programs the preset 1 CUP and 2 CUP shot volumes.

P. **Cup warming tray**

Q. **61 fl.oz (1.8L) removable water tank**
With replaceable water filter to reduce impurities and scale.

ACCESSORIES

1. **Stainless steel frothing jug**
2. **Cleaning disc**
3. **Cleaning tablets**
4. **Dual Wall filter baskets**
(1 cup & 2 cup) Use with pre-ground coffee.
5. **Allen key**
6. **Single Wall filter baskets**
(1 cup & 2 cup) Use when grinding fresh whole coffee beans.
7. **Cleaning tool**
8. **Water filter holder and filter**
9. **Coffee scoop**
Measures the amount of ground coffee for the filter baskets.

OPERATING

your Breville Espresso Machine

BEFORE FIRST USE

Machine Preparation

Remove and discard all labeling and packaging materials attached to your espresso machine. Ensure you have removed all parts and accessories before discarding the packaging.

Remove the water tank located at the back of the machine by lifting the water tank handle. Remove the plastic bag containing the water filter and water filter holder. Clean parts and accessories (water tank, portafilter, filter baskets, frothing jug) using warm water and a gentle dish washing liquid, then rinse and dry thoroughly. Wipe the outer housing and drip tray with a soft damp cloth and dry thoroughly. Do not immerse the outer housing, power cord or power plug in water or any other liquid.

NOTE

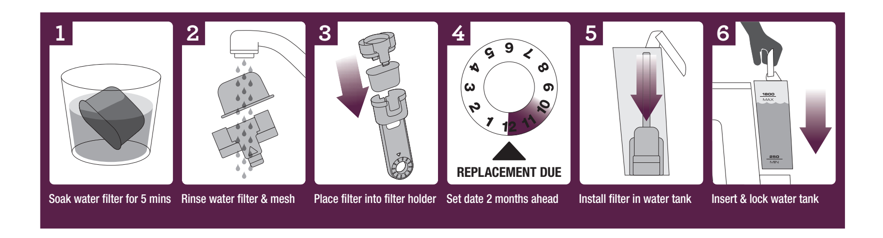
Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface. Do not clean any of the parts or accessories in the dishwasher.

CONDITIONING THE WATER FILTER

- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the water filter in a cup of water for 5 minutes, then rinse under cold running water.
- Wash the water filter holder with cold water, taking specific care to rinse the stainless steel mesh.
- Insert the water filter into the two parts of the water filter holder.
- Set Date Dial 2 months ahead.
- To install the assembled water filter holder into the water tank, align the base of the water filter holder with the adapter inside the water tank. Push down to lock into place.
- Slide the water tank back into position at the back of the machine, ensuring to push down completely to lock into place.

NOTE

To purchase water filters contact Breville Consumer Service on 1-866-273-8455 (USA) or 1-855-683-3535 (Canada).



FIRST USE

Initial Start Up

- Ensure the water filter is securely fitted inside the water tank.
- Fill the water tank with cold, preferably filtered water up to the MAX mark. When replacing the water tank, ensure to push down completely to lock into place.

NOTE

Always check the water level before use and replace water daily. Use cold, preferably filtered water. Do not use mineral or distilled water or any other liquid.

- Plug the power cord into a 110/120V power outlet.
- Press the POWER button to switch the machine On. The POWER button light will flash while the machine is heating.
- A pumping sound will be heard. This is normal.
- When the machine has reached the correct operating temperature, the POWER button light will stop flashing and all button lights on the control panel will illuminate. The machine is now in STANDBY mode, ready for the next step 'Flushing The Machine'.

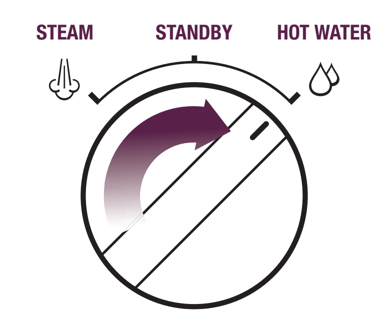
Flushing the Machine

It is recommended to complete a water flushing operation, without ground coffee, to ensure the machine has been conditioned.

When the machine has reached STANDBY mode, run the following 2 steps:

1. Press 2 CUP button to run hot water through the group head.
2. Rotate the STEAM/HOT WATER dial to the HOT WATER position and run for 10 seconds.

Repeat this cycle until the water tank is empty.



GENERAL OPERATION

Preset Shot Volume - 1 CUP button

Press the 1 CUP button once to extract a single shot of espresso at the preset volume (approx. 1oz / 30ml). The extraction will start using the low pressure pre-infusion (see page 14). The machine will stop after the preset volume has been extracted.



NOTE

The amount of espresso extracted in the cup will vary depending on your grind size and dose amount.

Preset Shot Volume - 2 CUP button

Press the 2 CUP button once to extract a double shot of espresso at the preset volume (approx. 2oz / 60ml). The extraction will start using the low pressure pre-infusion (see page 14). The machine will stop after the preset volume has been extracted.



NOTE

Pressing the 1 CUP or 2 CUP button during a preset shot volume will immediately stop the extraction.

Re-Programming Shot Volume - 1 CUP Button

1. To begin programming, press the PROGRAM button once. The machine will beep once and the PROGRAM button will begin to flash. This indicates the machine is in programming mode.
2. Press 1 CUP button to start espresso extraction. Press 1 CUP button again once desired volume of espresso has been extracted. The machine will beep twice to indicate the new 1 CUP volume has been set.

Re-Programming Shot Volume - 2 CUP Button

1. To begin programming, press the PROGRAM button once. The machine will beep once and the PROGRAM button will begin to flash. This indicates the machine is in programming mode.
2. Press 2 CUP button to start espresso extraction. Press 2 CUP button again once desired volume of espresso has been extracted. The machine will beep twice to indicate the new 2 CUP volume has been set.

Resetting Default Volumes

To reset the machine to the default 1 CUP and 2 CUP shot volumes, press and hold the PROGRAM button until the machine beeps three times. Release the PROGRAM button. The machine will return to its original default settings.

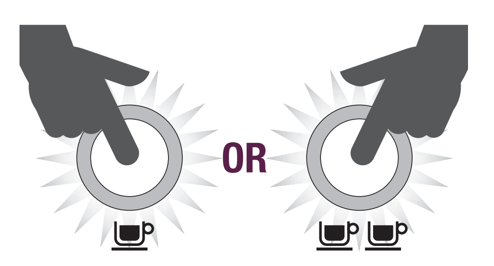
NOTE

Default settings: 1 CUP shot volume is approx. 1oz / 30ml. 2 CUP shot volume is approx. 2oz / 60ml.

Manual Shot Volume

Manually control low pressure pre-infusion time and shot volume without re-programming the preset shot volume.

Press and hold the 1 CUP or 2 CUP button. The extraction will enter low pressure pre-infusion until the button is released. When the 1 CUP or 2 CUP button is released, extraction will continue at full pressure. Press the 1 CUP or 2 CUP button again once the desired volume of espresso has been extracted.



NOTE

For optimal flavor when using a 1 cup filter basket, you should extract approx. 1oz / 30ml. When using a 2 cup filter basket, you should extract approx. 2oz / 60ml.



WARNING

The metal parts of the portafilter will be very hot.

ESPRESSO PRESSURE GAUGE

Low Pressure Pre-Infusion

The gauge needle will be positioned in the pre-infusion zone at the start of the extraction indicating the machine is in low pressure pre-infusion mode.

The low pressure pre-infusion gradually increases water pressure to gently expand grinds for an even extraction before increasing to full pressure.



Ideal Espresso Zone

The gauge needle, when positioned anywhere within the solid grey zone during extraction, indicates the espresso has been extracted at the ideal pressure.



Under Extracted Zone

The gauge needle, when positioned in the lower zone during extraction, indicates the espresso has been extracted with insufficient pressure.



This occurs when the water flow through the ground coffee is too fast and results in an under extracted espresso that is watery and lacks crema and flavor.

Causes for under extraction include the grind being too coarse and/or insufficient coffee in the filter basket and/or under tamping.

Over Extracted Zone

The gauge needle, when positioned in the upper zone during extraction, indicates the espresso has been extracted with too much pressure.

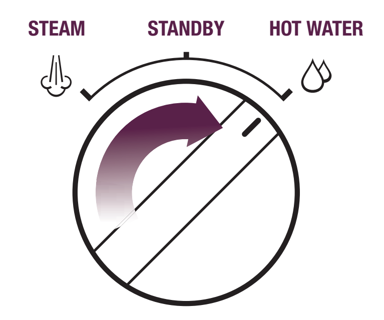


This occurs when the water flow through the ground coffee is too slow and results in an over extracted espresso that is very dark and bitter with a mottled and uneven crema.

Causes for over extraction include the grind being too fine and/or too much ground coffee in filter basket and/or over tamping.

HOT WATER

- Turn the STEAM/HOT WATER dial to the hot water position.
- Hot water will pour from the hot water outlet and can be used for making Americanos and pre-heating cups.
- To stop the hot water, return the STEAM/HOT WATER dial to the STANDBY position.



AUTO PURGE

For extracting espresso immediately after using the steam function, this machine features an auto purge function.

The auto purge function ensures the ground coffee will not be burnt by the initial water flow from the thermocoil being too hot. The initial water is automatically released into the drip tray after steaming to ensure the thermocoil is at the optimal temperature for extracting espresso.

Your espresso will always be extracted at the optimal temperature ensuring only the best flavors are extracted.

TIP

Water is automatically released into the drip tray after the steam and hot water functions to ensure the thermocoil is at the optimal temperature for extracting espresso. This is normal. If you find water around the front of the machine, ensure the drip tray is firmly pushed in place after using the steam and hot water functions.

SLEEP & AUTO OFF MODE

The machine automatically switches to SLEEP MODE after 1 hour. During this time, the POWER button light will flash slowly. After 3 hours, the machine will switch to AUTO OFF MODE.

To re-activate the machine, press any button except for the POWER button. The POWER button light will flash while the machine re-heats. A pumping sound will be heard. This is normal. When the machine has reached the correct operating temperature, the POWER button light will stop flashing and all button lights on the control panel will illuminate.

COFFEE MAKING TIPS & PREPARATION

PRE-HEATING

Heating your cup or glass

A warm cup will help maintain the coffee's optimal temperature. Pre-heat your cup by rinsing with hot water from the hot water outlet and place on the cup warming tray.

Heating the portafilter and filter basket

A cold portafilter and filter basket can reduce the extraction temperature enough to significantly affect the quality of your espresso. Always ensure the portafilter and filter basket are pre-heated with hot water from the hot water outlet before initial use.

NOTE

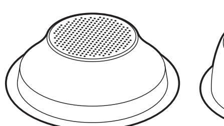
Always wipe the portafilter and filter basket dry before dosing with ground coffee as moisture can encourage 'channeling' where water by-passes the ground coffee during extraction.

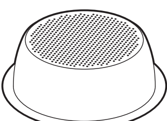
SELECTING A FILTER BASKET

Single Wall Filter Baskets

Use Single Wall filter baskets if grinding fresh whole coffee beans.

Single Wall filter baskets allow you to experiment with grind, dose and tamp to create a more balanced espresso.

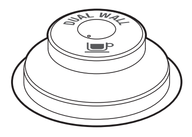


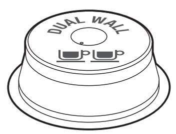


Dual Wall Filter Baskets

Use Dual Wall filter baskets if using pre-ground coffee.

Dual Wall filter baskets regulate the pressure and help to optimize the extraction regardless of the grind, dose, tamp pressure or freshness.





NOTE

Regardless of whether you use Single Wall or Dual Wall filter baskets, use the 1 cup basket when brewing a single cup and the 2 cup basket when brewing two cups or a stronger single cup or mug.

THE GRIND

If grinding coffee beans, the grind size should be fine but not too fine. The grind size will affect the rate at which the water flows through the ground coffee in the filter basket and the taste of the espresso.

If the grind is too fine (looks like powder and feels like flour when rubbed between fingers), the water will not flow through the coffee even when under pressure. The resulting espresso will be OVER EXTRACTED, dark in color and bitter in flavor.

If the grind is too coarse the water will flow through the ground coffee in the filter basket too quickly. The resulting espresso will be UNDER EXTRACTED and lacking in color and flavor.

COFFEE DOSE AND TAMPING

- Wipe filter basket with a dry cloth.
- Fill the filter basket with freshly ground coffee. The provided filter baskets are designed for:

a) 1 CUP basket = approx. 8-10g.
This is approx. 2 level scoops of the provided coffee scoop.

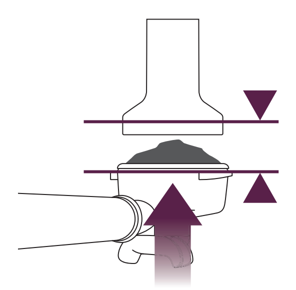
b) 2 CUP basket = approx. 15-18g.
If using pre-ground coffee, this is approx. 3 level scoops of the provided coffee scoop.
If using freshly ground coffee, this is approx. 4 level scoops of the provided coffee scoop.
The reason for this difference is that pre-ground coffee is often coarser and hence occupies more volume than coffee that is more finely ground.

NOTE

You may need to experiment with how much coffee is inserted into the filter basket or how long the grinder needs to run to achieve the correct dose. For example, when using a finer espresso grind with the Single Wall filter baskets, you may need to increase the grind amount to ensure the filter basket is correctly dosed.

- Tap the portafilter several times to distribute the coffee evenly in the filter basket.
- Tamp down firmly (using approx. 30-40lbs or 15-20kg of pressure). The amount of pressure is not as important as consistent pressure every time.

As a guide to dose, the top edge of the metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER the coffee has been tamped with 30-40lbs (15-20kg) of pressure.



- Wipe excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in the group head is achieved.

PURGING THE GROUP HEAD

Before placing the portafilter into the group head, run a short flow of water through the group head by pressing the 1 CUP button. This will purge any ground coffee residue from the group head and stabilize the temperature prior to extraction.

INSERTING THE PORTAFILTER

Place the portafilter underneath the group head so that the handle is aligned with the INSERT position. Insert the portafilter into the group head and rotate the handle towards the center until resistance is felt.

EXTRACTING ESPRESSO

- Place pre-warmed cup(s) beneath the portafilter and press the 1 CUP or 2 CUP button for the desired volume. A great espresso is about achieving the perfect balance between sweetness, acidity and bitterness.
- Due to pre-infusion time, the espresso will not start to flow immediately.
- As a guide, if the espresso starts to flow before approximately 5 seconds, you have either under dosed the filter basket and/or the grind is too coarse. This is an UNDER EXTRACTED shot.

- If the espresso starts to drip but doesn't flow after approximately 15 seconds, then you have either over dosed the filter basket and/or the grind is too fine. This is an OVER EXTRACTED shot.

The flavor of your coffee will depend on many factors, such as the type of coffee beans, degree of roast, freshness, coarseness or fineness of the grind, dose of ground coffee, and tamping pressure.

Experiment by adjusting these factors just one at a time to achieve the taste of your preference.

TEXTURING MILK

- There are two phases to texturing milk. The first is stretching the milk to aerate it and the second is swirling the milk to make it silky smooth. These two operations should blend into one.
- Always start with fresh cold milk.
- Fill the jug just below the "V" at the bottom of the spout.
- Position the steam wand tip over the drip tray and turn the STEAM/HOT WATER dial to the steam position. The STEAM/HOT WATER light will flash to indicate the machine is heating to create steam. During this time, condensed water may purge from the steam wand. This is normal. When the STEAM/HOT WATER light stops flashing the steam wand is ready for use.

NOTE

When the machine creates steam, a pumping noise can be heard. This is the normal operation of the 15 bar Italian pump.

- Before inserting the steam wand into the milk, pause the steam by returning the STEAM/HOT WATER dial back to the STANDBY position. Quickly insert the steam wand tip ¼-¾" (1-2cm) below the surface of the milk, close to the right hand side of the jug at the 4 o'clock position. Then quickly turn the STEAM/HOT WATER dial back to the steam position. Pausing the steam avoids the milk splashing out of the jug (this pause function lasts for 6 seconds only).
- Keep the tip just under the surface of the milk until the milk is spinning clockwise, producing a vortex (whirlpool effect).
- With the milk spinning, slowly lower the jug. This will bring the steam tip to the surface of the milk & start to introduce air into the milk. You may have to gently break the surface of the milk with the tip to get the milk spinning fast enough.
- Keep the tip at or slightly below the surface, continuing to maintain the vortex. Texture the milk until sufficient volume is obtained.
- Lift the jug to lower the tip beneath the surface, but keep the vortex of milk spinning. The milk is at the correct temperature (140-149°F or 60-65°C) when the jug is hot to touch.
- Turn off steam BEFORE taking the tip out of the milk.
- Set the jug to one side, immediately turn steam on to purge out any residual milk from the steam wand, then wipe steam wand with a damp cloth.
- Tap the jug on the bench to collapse any bubbles.
- Swirl the jug to "polish" and re-integrate the texture.
- Pour milk directly into the espresso.
- The key is to work quickly, before the milk begins to separate.

NOTE

After 5 minutes of continuous steaming, the machine will automatically disable the steam function. The STEAM/HOT WATER light will flash. When this occurs return the STEAM/HOT WATER dial to the STANDBY position.

TIP

Water is automatically released into the drip tray after the steam and hot water functions to ensure the thermocoil is at the optimal temperature for extracting espresso. This is normal. If you find water around the front of the machine, ensure the drip tray is firmly pushed in place after using the steam/ hotwater functions.

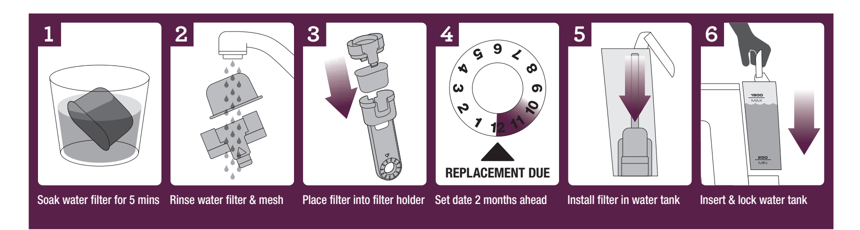
HINTS & TIPS

- Use freshly roasted coffee beans, with a `roasted on' date and use within 2 weeks of `roasted on' date.
- Grind beans immediately before brewing as ground coffee quickly loses its flavor and aroma.
- Store coffee beans in a cool, dark and dry container. Vacuum seal if possible.
- Buy coffee beans in small batches to reduce the storage time and store no more than one weeks supply at any time.

	GRIND	GRIND DOSE	TAMP	SHOT TIME
OVER EXTRACTED BITTER • ASTRINGENT	TOO FINE	TOO MUCH	TOO HEAVY	OVER 40 SEC
BALANCED	**OPTIMUM**	**8-10g (1 CUP) 15-18g (2 CUP)**	**30-40lbs (15-20kg)**	**25-35 SEC**
UNDER EXTRACTED UNDERDEVELOPED • SOUR	TOO COARSE	TOO LITTLE	TOO LIGHT	UNDER 20 SEC

CARE & CLEANING

REPLACING THE WATER FILTER



The provided water filter helps prevent scale build-up in and on many of the inner functioning components. Replacing the water filter every two months will reduce the need to decalcify the machine.

If you live in a hard water area, we recommend you change the water filter more frequently.

- Remove the new water filter from the plastic bag.
- Soak the new water filter in a cup of water for 5 minutes, then rinse under cold running water.
- Wash the water filter holder with cold water, taking specific care to rinse the stainless steel mesh.
- Insert the new water filter into the two parts of the water filter holder.
- Set Date Dial 2 months ahead.
- To install the assembled water filter holder into the water tank, align the base of the water filter holder with the adapter inside the water tank. Push down to lock into place.
- Slide the water tank back into position at the back of the machine, ensuring to push down completely to lock into place.

The water filter should be removed if using filtered or bottled water.

NOTE

To purchase water filters contact Breville Consumer Service on 1-866-273-8455 (USA) or 1-855-683-3535 (Canada).

CLEANING CYCLE

The CLEAN ME light will illuminate when a cleaning cycle is required. This is a back-flushing cycle and is separate from decalcifying.

1. Insert the 1 CUP filter basket into the portafilter, followed by the supplied cleaning disc, followed by 1 cleaning tablet.
2. Lock the portafilter into the group head.
3. Place a large container beneath the group head.
4. Ensure the water tank is filled with cold water and the drip tray is empty.
5. Press the POWER button to turn the machine Off.
6. While pressing the 1 CUP and 2 CUP buttons, simultaneously press the POWER button. Hold all 3 buttons together for 10 seconds.

7. The cleaning cycle will commence and last for approximately 5 minutes. During this time, water will intermittently pour from the group head. Once complete, 3 beeps will sound.
8. Remove the portafilter and ensure the tablet has completely dissolved. If the tablet has not dissolved, repeat until the tablet has dissolved.

DECALCIFYING

After regular use, hard water can cause mineral build up in and on many of the inner functioning components, reducing the brewing flow, brewing temperature, power of the machine, and taste of the espresso. We advise decalcifying the machine every month and especially if not using the machine for an extended period eg. before going on vacation.

1. Remove the portafilter.
2. Pour a 50/50 mixture of white vinegar and cold tap water into the water tank.
3. Place a large container beneath the group head and steam wand.
4. When the brewing temperature has been reached and all the button surrounds on the control panel have illuminated, press and hold the 1 CUP button to commence a manual pour. Release the button once half the mixture of white vinegar and water has run through the group head.
5. Set the STEAM/HOT WATER dial to the hot water position and allow hot water to run through the hot water outlet for approximately 30 seconds. Return the dial back to the STANDBY position.
6. Set the STEAM/HOT WATER dial to the steam position and allow steam to run through the steam wand for approximately 2 minutes. Return the dial back to the STANDBY position.
7. If any of the mixture remains in the water tank, press and hold the 1 CUP button to commence a manual pour. Release the button once the tank is empty and nothing runs through the group head.
8. In harder water environments, we recommend repeating this cycle.
9. After decalcifying, remove the water tank and rinse thoroughly then refill with fresh cold water only. To rinse the machine, repeat the steps above.



WARNING

Do not immerse power cord, power plug or appliance in water or any other liquid. The water tank should never be removed or completely emptied during decalcifying.

CLEANING THE STEAM WAND

- Immediately after texturing milk, turn steam on to purge out any residual milk from the steam wand then wipe the wand with a damp cloth.
- If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, ensure the STEAM/HOT WATER dial is in the STANDBY position. Press the POWER button to turn the machine Off and allow to cool. Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s).
- If the steam wand remains blocked, remove the tip using the integrated spanner in the cleaning tool and soak in hot water. Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s) before re-attaching to the steam wand.

CLEANING THE FILTER BASKETS AND PORTAFILTER

- The filter baskets and portafilter should be rinsed under hot water immediately after use to remove all residual coffee oils.
- If any of the holes in the filter basket become blocked, use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s).
- If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.

CLEANING THE SHOWER SCREEN

- The group head interior and shower screen should be wiped with a damp cloth to remove any ground coffee particles.
- Periodically purge the machine. Place an empty filter basket and portfilter into the group head. Press and hold the 1 CUP button and run a short flow of water to rinse out any residual coffee.

CLEANING THE DRIP & STORAGE TRAY

- The drip tray should be removed, emptied and cleaned after each use (after the auto purge feature, see page 16) or when the drip tray indicator is showing Empty Me!
- Remove grill from the drip tray. Wash both in warm soapy water. The Empty Me! indicator can also be removed from the drip tray.
- The storage tray can be removed and cleaned with a soft, damp cloth (do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface).

CLEANING THE OUTER HOUSING & CUP WARMING TRAY

- The outer housing and cup warming tray can be cleaned with a soft, damp cloth. Polish with a soft, dry cloth. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface.

NOTE

Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface. Do not clean any of the parts or accessories in the dishwasher.

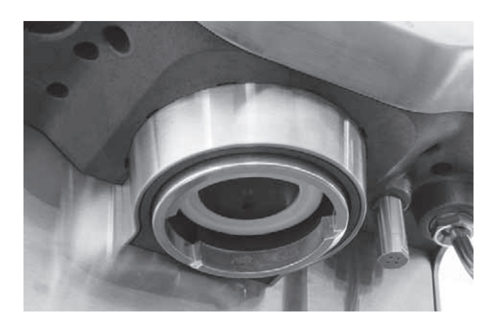
USING THE ALLEN KEY

Over time, the silicone seal surrounding the shower screen will need to be replaced to ensure optimum brewing performance.

1. Press the POWER button to turn the machine Off and unplug the cord from the power outlet.
2. Carefully remove the rear water tank and drip tray, taking particular care if they are full.
3. Using a skewer or similar, clean the center of the screw of any residual coffee.
4. Insert the shorter end of the Allen Key into the center of the screw. Turn counter-clockwise to loosen the screw.



5. Once loosened, carefully remove and retain the screw, stainless steel shower screen and black dispersion plate. Make note of the side of the shower screen and dispersion plate that are facing downwards. This will make re-assembly easier. Wash the shower screen and dispersion plate in warm soapy water, then dry thoroughly.
6. Remove the silicone seal with your fingers or a pair of long-nose pliers. Insert the new seal, flat side first, so the ribbed side is facing you.



7. Re-insert the dispersion plate, then the shower screen, then the screw. With your fingers, turn the screw clockwise for 2-3 revolutions then insert the Allen Key to tighten until the screw is flush with the shower screen.
8. Re-insert the drip tray and rear water tank.

Contact Breville Consumer Service or visit **www.breville.com** for replacement silicone seals or for advice.

TROUBLESHOOTING

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Machine does not heat up. **STEAM/HOT WATER light flashes when the machine is turned On.**	• STEAM/HOT WATER dial is not in the STANDBY position.	Turn the STEAM/HOT WATER dial to the STANDBY position. Machine will commence heating.
Water does not flow from the group head. **No hot water.**	• Machine has not reached operating temperature.	Allow time for the machine to reach operating temperature. The POWER button light will stop flashing and all button lights on the control panel will illuminate when ready.
	• Water tank is empty.	Fill tank.
	• Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	• Machine needs to be decalcified.	Refer to "Decalcifying", page 24.
	• Coffee is ground too finely and/or too much coffee in filter basket and/or over tamping.	See below, "Espresso only drips from the portafilter spouts."
Espresso only drips from the portafilter spouts.	• Coffee is ground too finely.	Use slightly coarser grind.
	• Too much coffee in the filter basket.	Lower dose of coffee. As a guide to dose, the top edge of the metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER the coffee has been tamped with 30-40lbs (15-20kg) of pressure.
	• Coffee tamped too firmly.	Tamp between 30-40lbs or 15-20kg of pressure.
	• Water tank is empty.	Fill tank.
	• Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
	• The filter basket may be blocked.	Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s). If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.
	• Machine needs to be decalcified.	Refer to "Decalcifying", page 24.
Espresso runs out too quickly.	• Coffee is ground too coarsely.	Use slightly finer grind.
	• Not enough coffee in the filter basket.	Increase dose of coffee. As a guide to dose, the top edge of the metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER the coffee has been tamped with 30-40lbs (15-20kg) of pressure.
	• Coffee tamped too lightly.	Tamp between 30-40lbs or 15-20kg of pressure.
Espresso runs out around the edge of the portafilter.	• Portafilter not inserted in the group head correctly.	Ensure portafilter is completely inserted and rotated until resistance is felt.
	• There are coffee grounds around the filter basket rim.	Clean excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in group head.
	• Too much coffee in the filter basket.	Lower dose of coffee. As a guide to dose, the top edge of the metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER the coffee has been tamped with 30-40lbs (15-20kg) of pressure.
	• The silicone seal surrounding the shower screen needs to be replaced to ensure the portafiler is properly secured into the group head.	Refer to "Using the Allen Key", page 26.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
No steam	• Machine has not reached operating temperature.	Allow time for the machine to reach operating temperature. The STEAM/HOT WATER light will flash to indicate the machine is heating to create steam. During this time, condensed water may purge from the steam wand. This is normal. When the STEAM/HOT WATER light stops flashing the steam wand is ready for use.
	• Water tank is empty.	Fill tank.
	• Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	• Machine needs to be decalcified.	Refer to "Decalcifying", page 24.
	• Steam wand is blocked.	Refer to "Cleaning the Steam Wand", page 25.
	• STEAM/HOT WATER dial is not in the STEAM position.	Ensure the STEAM/HOT WATER dial is completely rotated to the STEAM position.
Coffee not hot enough.	• Cups not pre-heated.	Rinse cups under hot water outlet and place on cup warming tray.
	• Portafilter not pre-heated.	Rinse portafilter under hot water outlet. Dry thoroughly.
	• Milk not hot enough (if making a cappuccino or latté etc).	Heat milk until base of the jug becomes hot to touch.
	• Machine needs to be decalcified.	Refer to "Decalcifying", page 24.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
No crema.	• Coffee tamped too lightly.	Tamp between 30-40lbs or 15-20kg of pressure.
	• Coffee is ground too coarsely.	Use slightly finer grind.
	• Coffee beans or pre-ground coffee are stale.	If grinding fresh whole coffee beans, buy freshly roasted coffee with a "roasted on" date and use within 2 weeks of this date. If using pre-ground coffee, use within a week of grinding.
	• The filter basket may be blocked.	Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s). If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.
	• Single Wall filter baskets are being used with pre-ground coffee.	Ensure you use Dual Wall filter baskets with pre-ground coffee.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Pulsing/pumping sound while extracting espresso or steaming milk.	• The machine is carrying out the normal operation of the 15 bar Italian pump.	
	• Water tank is empty.	Fill tank.
	• Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
Water leaking.	• Auto purge feature. Water is automatically released into the drip tray after the steam and hot water functions to ensure the thermocoil is at the optimal temperature for extracting espresso.	Ensure the drip tray is firmly pushed in place after using the steam and hot water functions.
	• Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	• The silicone seal surrounding the shower screen needs to be replaced to ensure the portafiler is properly secured into the group head.	Refer to "Using the Allen Key", page 26.
Machine is On but ceases to operate	• The safety thermal-cut out may have activated due to the pump overheating.	Turn the machine Off and allow to cool for about 30-60 minutes. If problem persists, call Breville Consumer Service on: 1-866-273-8455 (USA) 1-855-683-3535 (Canada).

NOTES

COFFEES TO TRY



CAPPUCCINO

A single shot of espresso with textured milk, garnished with drinking chocolate.



ESPRESSO

Intense and aromatic, it is also known as a short black and is served in a small cup or glass.



LATTÉ

A latté consists of a single espresso with textured milk and approx. 10mm of foam.



MACCHIATO

Traditionally served short, the macchiato is also poured as short black with a dash of milk or a dollop of textured milk.



AMERICANO

Add hot water first, then a shot of espresso (single or double) so that crema is maintained.



RISTRETTO

A ristretto is an extremely short espresso of approximately 15ml, distinguished by its intense flavor and aftertaste.

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre nouvelle
Machine à espresso de Breville

TABLE DES MATIÈRES

38 Breville vous recommande la sécurité avant tout

41 Faites la connaissance de votre Machine à espresso de Breville

45 Fonctionnement de votre Machine à espresso de Breville

52 Trucs & préparation du café

57 Entretien et nettoyage

62 Guide de dépannage

70 Suggestions de cafés

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits de consommation sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les mesures de sécurité suivantes:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des mesures de sécurité élémentaires s'imposent, dont les suivantes:

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour référence future.
- Retirez tout matériel d'emballage, étiquettes promotionnelles ou collants avant d'utiliser la machine à espresso pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et disposez de l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche électrique de la machine à espresso.
- Ne placez pas la machine à espresso sur le bord d'un comptoir ou d'une table durant l'utilisation. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre, sèche et libre de toutes substances.
- Ne placez pas la machine à espresso sur ou près d'un élément chauffant au gaz ou électrique, et évitez qu'il ne touche à un four chaud.
- N'utilisez pas la machine à espresso sur une surface métallique comme, par exemple, le plateau d'égouttement d'un lavabo.
- Assurez-vous toujours que la machine à espresso est correctement assemblée avant de la brancher et de la faire fonctionner.
- Ne tentez pas de faire fonctionner la machine à espresso d'autres façons que celles décrites dans ce livret.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande.
- Utilisez uniquement de l'eau froide, préférablement filtrée, dans le réservoir. N'utilisez aucun autre liquide.
- N'utilisez jamais la machine à espresso si le réservoir d'eau est vide.
- Assurez-vous que le porte-filtre est fermement inséré dans la tête d'infusion avant d'utiliser la machine.
- Ne retirez jamais le porte-filtre durant le cycle d'infusion, car la machine fonctionne sous pression.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées ou les boutons. Laissez la machine à espresso refroidir avant de la déplacer ou d'en nettoyer les pièces.
- Ne laissez pas la machine à espresso sans surveillance lorsqu'elle fonctionne.
- Ne mettez rien d'autre que des tasses sur le chauffe-tasse du dessus de la machine.
- Éteignez toujours la machine à espresso en appuyant sur la touche de démarrage Off et débranchez l'appareil s'il est laissé sans surveillance ou non utilisé, ou avant de le nettoyer, de tenter de le déplacer, de le démonter, de l'assembler ou de le ranger.
- Gardez l'appareil et les accessoires propres. Respectez les consignes de nettoyage décrites dans ce livret.
- N'utilisez aucun autre accessoire que ceux fournis. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville peut causer des risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant usage.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir, toucher à des surfaces chaudes ou se nouer.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (incluant les enfants) avec facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience ou de connaissance, à moins d'avoir été préparées ou supervisées par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil est recommandé pour usage domestique seulement. Utilisez-le uniquement aux fins prévues. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans un véhicule ou un bateau en mouvement.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement le bon état de l'appareil. Ne l'utilisez pas si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même est endommagé de quelque façon. Cessez immédiatement l'utilisation et ou appelez le Service à la clientèle de Brevile pour le faire vérifier, réparer ou ajuster.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, visitez **www.Breville.com** ou appelez le Service a la clientèle de Breville.
- Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation muni d'un fil et d'une fiche reliés à la terre. Il doit être branché dans une prise à trois alvéoles correctement reliée la terre. Advenant un court-circuit, la mise à la terre réduira les risques de chocs électriques.
- Si l'appareil est relié à la terre, la corde de rallonge doit être à 3 fils et reliée à la terre. Si la prise murale est standard à 2 alvéoles, il est de votre responsabilité et obligation de la remplacer par une prise à 3 alvéoles correctement reliée à la terre.
- Vous ne devrez en aucune circonstance couper ou retirer la troisième broche (reliée à la terre) du cordon d'alimentation ou utiliser un adaptateur.
- Consultez un électricien qualifié si vous ne comprenez pas parfaitement les instructions de mise à la terre ou doutez que l'appareil soit correctement relié à la terre.



Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant usage.

COURT CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un cordon d'alimentation court et très sécuritaire qui prévient les blessures corporelles ou dommages résultant du fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Ne laissez pas les enfants utiliser ou être à proximité de l'appareil sans supervision d'un adulte.

Les cordons d'alimentation détachables ou les cordes de rallonge peuvent être utilisés avec précaution. Si vous utilisez une corde de rallonge: (1) la puissance électrique indiquée sur le cordon ou la corde de rallonge doit être au moins équivalente à la puissance électrique de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher accidentellement; (3) la corde de rallonge doit être munie d'une fiche à 3 broches reliée à la terre.

FICHE ASSIST^MC DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist^MC avec un anneau qui laisse passer un doigt, pour un retrait facile et sécuritaire de la fiche. Par mesure de sécurité, il est conseillé de brancher l'appareil dans une prise murale individuelle séparée des autres appareils. Une surcharge électrique causée par d'autres appareils peut altérer le bon fonctionnement de l'appareil. L'utilisation d'une barre d'alimentation ou d'une corde de rallonge n'est pas recommandée.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE:

(Applicable aux résidents de la Californie seulement).

Cet appareil contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou autres problèmes de reproduction.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre Machine à espresso

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE MACHINE À ESPRESSO

CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE PID

Contrôle de température électronique PID pour une stabilité de température accrue.

VIDANGE AUTOMATIQUE

Ajuste automatiquement la température de l'eau après la vapeur, pour une température optimale d'extraction de l'espresso.

SYSTÈME DE CHAUFFAGE THERMOCOIL

Serpentin intégré en acier inoxydable qui contrôle la température de l'eau.

BUSE VAPEUR DE STYLE COMMERCIAL

Buse vapeur en acier inoxydable pivotant sur 360° pour mousser le lait sans effort.

EAU CHAUDE INSTANTANÉE

Sortie d'eau chaude pour préparer des Americanos ou préchauffer les tasses.

PRÉINFUSION À BASSE PRESSION

Une basse pression est appliquée en tout début d'extraction pour gonfler délicatement la mouture et procurer une extraction uniforme.

MANOMÈTRE À ESPRESSO

Contrôle la pression d'extraction de l'espresso.

CONTRÔLE VOLUMÉTRIQUE

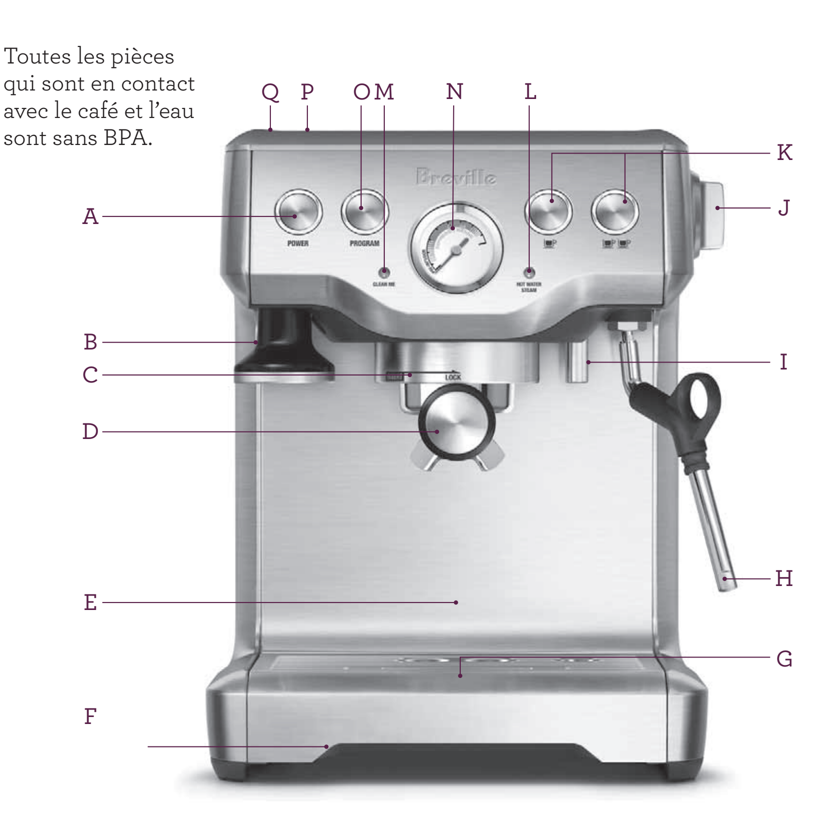
Formats préréglés de 1 & 2 tasses, annulation manuelle ou formats reprogrammables.

FONCTION 'DRY PUCK'

Draine la mouture dans le panier-filtre, après l'extraction, pour disposer facilement de la rondelle de café séché.

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE MACHINE À ESPRESSO

Toutes les pièces qui sont en contact avec le café et l'eau sont sans BPA.



A. **Touche de démarrage**
Le contour clignote quand la machine se réchauffe.

B. **Bourroir intégré & amovible de 54 mm**

C. **Tête d'infusion**
Facilite la mise en place du porte-filtre.

D. **Porte-filtre en acier inoxydable de 54 mm**
Avec goulottes de style commercial.

E. **Dégagement considérable pour tasses**
Pour les grandes tasses.

F. **Plateau d'égouttement amovible**
Avec indicateur Empty Me!.

G. **Tiroir de rangement**
(logé derrière le plateau d'égouttement)
Pour ranger les accessoires non utilisés.

H. **Buse vapeur pivotant sur 360°**
S'ajuste à la position idéale pour mousser le lait.

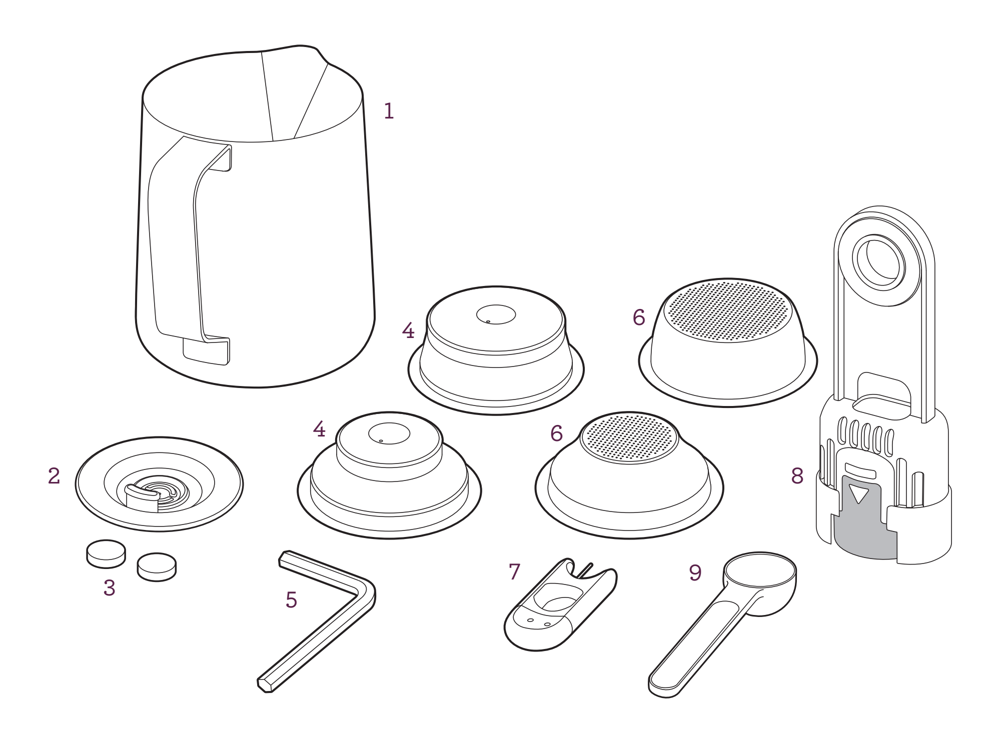
I. **Sortie d'eau chaude**
Libère l'eau chaude instantanément pour faire les Americanos ou préchauffer les tasses.

J. **Cadran de vapeur/eau chaude**

K. **Touches 1 TASSE et 2 TASSES**
Avec préréglage, annulation manuelle ou formats reprogrammables.

L. **Voyant de vapeur/eau chaude**
S'illumine pour indiquer que la fonction vapeur/eau chaude est sélectionnée.

M. **Voyant CLEAN ME**
S'illumine lorsqu'un cycle de nettoyage est requis.



N. **Manomètre à espresso**
Contrôle la pression d'extraction de l'espresso.

O. **Touche de programmation**
Reprogramme les formats préréglés de 1 TASSE et 2 TASSES.

P. **Chauffe-tasse**

Q. **Réservoir d'eau amovible de 1,8 L (61 oz)**
Avec filtre à eau remplaçable pour réduire les impuretés et le tartre.

ACCESSORIES

1. **Pichet à mousser en acier inoxydable**
2. **Disque de nettoyage**
3. **Pastilles de nettoyage**
4. **Paniers-filtres à double paroi**
(1 tasse & 2 tasses) Utiliser avec du café prémoulu
5. **Clé Allen**
6. **Paniers-filtres à simple paroi**
(1 tasse & 2 tasses) Utiliser lors de la mouture de grains de café frais.
7. **Outil de nettoyage**
8. **Support de filtre à eau et filtre**
9. **Cuillère à café**
Pour mesurer la quantité de mouture à mettre dans les paniers-filtres.

FONCTONNEMENT

de votre Machine à espresso

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Préparation de la machine

Retirez et disposez de tout matériel d'emballage et étiquettes jointes à votre machine à espresso. Assurez-vous d'avoir retiré toutes les pièces et accessoires avant de jeter l'emballage.

Retirez le réservoir d'eau logé à l'arrière de la machine en soulevant la poignée du réservoir. Retirez le sac de plastique contenant le filtre à eau et son support. Lavez les pièces et accessoires (réservoir, porte-filtre, paniers-filtres, pichet à mousser) à l'eau chaude et savon liquide doux, puis rincez et séchez correctement. Essuyez le boîtier et le plateau d'égouttement avec un chiffon doux et humide et séchez correctement. N'immergez pas le boîtier, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

NOTE

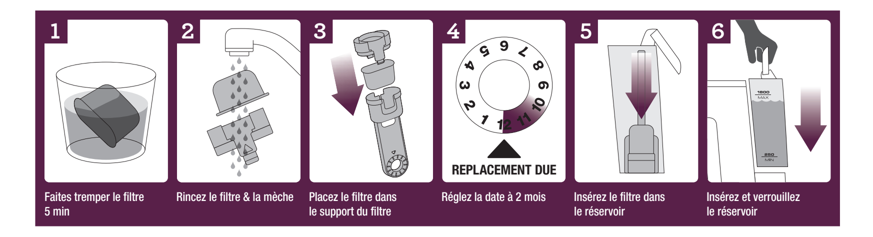
N'utilisez pas de nettoyants , tampons ou chiffons abrasifs qui peuvent endommager la surface. Ne mettez aucune pièce ou accessoire dans le lave-vaisselle.

PRÉPARATION DU FILTRE À EAU

- Retirez le filtre à eau et son support du sac de plastique.
- Faites tremper le filtre dans une tasse d'eau 5 minutes, puis rincez sous l'eau courante.
- Lavez le support du filtre à l'eau froide, en prenant soin de bien rincer la mèche en acier inoxydable.
- Insérez le filtre à eau dans les deux parties du support du filtre.
- Réglez le cadran à 2 mois plus tard.
- Pour installer le support du filtre à eau dans le réservoir, alignez la base du support avec l'adaptateur à l'intérieur du réservoir. Appuyez vers le bas pour le verrouiller en place.
- Glisser le réservoir à l'arrière de la machine, en vous assurant de bien le pousser pour qu'il se verrouille en place.

NOTE

Pour vous procurer des filtres à eau, contactez le Service à la clientèle de Breville au 1-866-273-8455 (É.-U.) ou 1-855-683-3535 (Canada).



PREMIÈRE UTILISATION

Démarrage initial

- Assurez-vous que le filtre à eau est bien fixé à l'intérieur du réservoir.
- Remplissez le réservoir d'eau froide, préférablement filtrée, jusqu'à la marque 'MAX'. Lorsque vous replacerez le réservoir, poussez-le complètement pour bien le verrouiller en place.

NOTE

Vérifiez toujours le niveau d'eau avant usage et remplacez l'eau tous les jours. Utilisez de l'eau froide, préférablement filtrée. N'utilisez pas d'eau minérale ou distillée ou tout autre liquide.

- Branchez le cordon dans une prise de 110/120V.
- Appuyez sur la touche POWER pour faire démarrer la machine. Le voyant de la touche POWER clignotera pendant que la machine se réchauffe.
- Un son de pompage se fera entendre. Cela est normal.
- Lorsque la machine aura atteint la température de fonctionnement, le voyant de la touche POWER cessera le clignoter et toutes les touches du panneau de commande s'illumineront. La machine est maintenant en mode attente (STANDBY), prête pour la prochaine étape 'Vidange de la machine'.

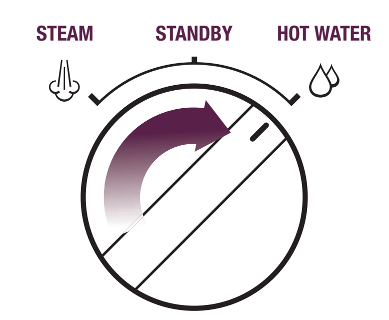
Vidange de la machine

Il est recommandé de compléter une opération de vidange, sans mouture, pour s'assurer que la machine est bien préparée.

Lorsque la machine a atteint le mode STANDBY, passez aux 2 étapes suivantes:

1. Enfoncez la touche 2 TASSES pour faire couler l'eau chaude dans la tête d'infusion.
2. Tournez le cadran de VAPEUR/EAU CHAUDE à la position d'eau chaude et faites fonctionner 10 secondes.

Répétez l'opération jusqu'à ce que le réservoir soit vide.



FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL

Volume préréglé - Touche 1 TASSE

Enfoncez une fois la touche 1 TASSE pour extraire un espresso simple au volume préréglé d'environ 30 ml (1 oz). L'extraction débutera en utilisant la préinfusion à basse pression (voir page 49). La machine s'arrêtera après l'extraction du volume préréglé.

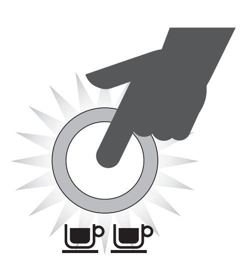


NOTE

La quantité d'espresso extraite peut varier selon la grosseur et la quantité de mouture.

Volume préréglé - Touche 2 TASSES

Enfoncez une fois la touche 2 TASSES pour extraire un espresso double au volume préréglé environ 60 ml (2 oz). L'extraction débutera en utilisant la préinfusion à basse pression (voir page 49). La machine s'arrêtera après l'extraction du volume préréglé.



NOTE

Si vous enfoncez les touches 1 TASSE ou 2 TASSES durant le volume préréglé, l'extraction cessera immédiatement.

Reprogrammer le volume - Touche 1 TASSE

1. Pour amorcer la programmation, enfoncez une fois la touche PROGRAM. La machine bipera une fois et la touche PROGRAM commencera à clignoter. Cela indique que la machine est en mode de programmation.
2. Enfoncez la touche 1 TASSE pour commercer l'extraction de l'espresso. Enfoncez à nouveau la touche 1 TASSE quand le volume désiré aura été extrait. La machine bipera deux fois pour indiquer que le nouveau volume 1 TASSE a été réglé.

Reprogrammer le volume - Touche 2 TASSES

1. Pour amorcer la programmation, enfoncez une fois la touche PROGRAM. La machine bipera une fois et la touche PROGRAM commencera à clignoter. Cela indique que la machine est en mode de programmation.
2. Enfoncez la touche 2 TASSES pour commencer l'extraction de l'espresso. Enfoncez à nouveau la touche 2 TASSES une fois que le volume désiré aura été extrait. La machine bipera deux fois pour indiquer que le nouveau volume 2 TASSES a été réglé.

Réinitialiser les volumes par défaut

Pour réinitialiser les volumes par défaut de 1 TASSE et de 2 TASSES, enfoncez et tenez la touche PROGRAM jusqu'à ce que la machine bipe trois fois. Relâchez la touche PROGRAM. La machine retournera à son réglage initial.

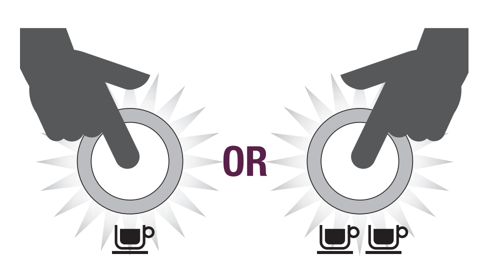
NOTE

Réglages par défaut: le volume de 1 TASSE est d'environ 30 ml (1 oz), tandis que celui de 2 TASSES est d'environ 60 ml (2 oz).

Volume manuel

Contrôle manuellement la durée de préinfusion à basse pression et le volume, sans reprogrammer le volume préréglé.

Pressez et tenez enfoncée les touches 1 TASSE ou 2 TASSES. L'extraction entrera en préinfusion à basse pression jusqu'à ce que la touche soit relâchée. Quand les touches 1 TASSE ou 2 TASSES seront relâchées, l'eau s'écoulera à pleine pression. Pressez à nouveau les touches 1 TASSE ou 2 TASSES lorsque le volume d'espresso désiré sera extrait.



NOTE

Pour optimiser la saveur lorsque vous utilisez le panier-filtre d'une tasse, vous devrez extraire environ 30 ml (1 oz). Et pour le panier-filtre de 2 tasses, vous devrez extraire environ 60 ml (2 oz)



WARNING

Les parties métalliques du porte-filtre seront très chaudes.

MANOMÈTRE À ESPRESSO

Préinfusion à basse pression

L'aiguille du manomètre sera dans la zone de préinfusion au début de l'extraction, indiquant que la machine est en mode de préinfusion à basse pression.

La préinfusion à basse pression augmente graduellement la pression de l'eau, gonflant lentement la mouture et procurant une extraction uniforme, avant d'atteindre la pression maximale.



Zone idéale d'espresso

L'aiguille du manomètre, lorsque positionnée n'importe où dans la zone gris foncé durant l'extraction, indique que l'espresso a été extrait à la pression idéale.



Zone de sous-extraction

L'aiguille du manomètre, lorsque positionnée dans la zone inférieure durant l'extraction, indique que l'espresso a été extrait sans suffisamment de pression.



Cela se produit lorsque le débit d'eau traversant la mouture est trop rapide. Il en résulte un espresso sous-extrait, aqueux et manquant de saveur et de crema.

La sous-extraction peut être causée par une mouture trop grossière et/ou une quantité insuffisante de café dans le panier-filtre et/ou un tassage insuffisant.

Zone de surextraction

L'aiguille du manomètre, lorsque positionnée dans la zone supérieure durant l'extraction, indique que l'espresso a été extrait avec trop de pression.

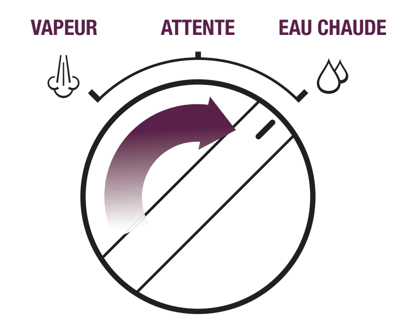


Cela se produit lorsque le débit d'eau traversant la mouture est trop lent. Il en résulte un espresso surextrait, très foncé et avec un crema tacheté et inégal.

La surextraction peut être causée par une mouture trop fine et/ou trop de café dans le panier-filtre et/ou un tassage excessif.

EAU CHAUDE

- Tournez le cadran de VAPEUR/EAU CHAUDE à la position d'eau chaude.
- L'eau chaude s'écoulant de la sortie d'eau chaude servira à préparer un Americano ou préchauffer les tasses.
- Pour arrêter l'eau chaude, remettez le cadran de VAPEUR/EAU CHAUDE à la position STANDBY (attente).



VIDANGE AUTOMATIQUE

Pour extraire l'espresso immédiatement après avoir utilisé la fonction de vapeur, cette machine est munie d'une fonction de vidange automatique.

La fonction de vidange automatique empêche la mouture de brûler par le débit d'eau passant initialement par le serpentin trop chaud. Cette eau est automatiquement acheminée dans le plateau d'égouttement après le cycle de vapeur, pour s'assurer que le serpentin est à la température optimale pour extraire l'espresso.

Votre espresso sera toujours extrait à la température optimale pour qu'uniquement les meilleures saveurs soient extraites.

TRUC

L'eau est automatiquement acheminée dans le plateau d'égouttement après les fonctions de vapeur et d'eau chaude, afin d'assurer que le serpentin est à la température optimale pour extraire l'espresso. Cela est normal. S'il y a de l'eau sur le devant de la machine, assurez-vous d'avoir fermement poussé le plateau d'égouttement en place après avoir utilisé les fonctions de vapeur et d'eau chaude.

MODE VEILLE ET ARRÊT AUTOMATIQUE

La machine commute automatiquement en mode veille (SLEEP MODE) après 1 heure. Durant ce temps, le voyant lumineux de la touche POWER clignotera lentement. Après 3 heures, la machine commutera en mode Arrêt automatique (AUTO OFF MODE).

Pour réactiver la machine, appuyez sur n'importe quelle touche, sauf la touche POWER. Le voyant lumineux de la touche POWER clignotera pendant que la machine se réchauffe. Un son de pompage se fera entendre. Cela est normal. Lorsque la machine aura atteint la température de fonctionnement, le voyant lumineux de la touche POWER cessera de clignoter et les voyants lumineux de toutes les touches du panneau de commande s'illumineront.

TRUCS ET PRÉPARATION DU CAFÉ

PRÉCHAUFFAGE

Réchauffer la tasse ou le verre

Une tasse chaude permet de maintenir la température optimale du café. Préchauffez votre tasse en la rinçant à l'eau chaude à même la sortie d'eau chaude de la machine, et placez-la sur le chauffe-tasse.

Réchauffer le porte-filtre et le panier-filtre

Un porte-filtre et un panier-filtre froids peuvent réduire considérablement la température d'extraction et affecter la qualité de votre espresso. Assurez-vous de toujours préchauffer le porte-filtre et le panier-filtre à même la sortie d'eau chaude de la machine avant l'usage initial.

NOTE

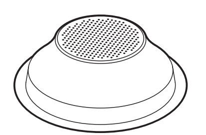
Essuyez toujours le porte-filtre et le panier-filtre avant d'ajouter la mouture, car l'humidité pour causer la formation de 'chenal', c.-à-d. que l'eau contourne la mouture durant l'extraction.

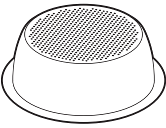
CHOISIR UN PANIER-FILTRE

Paniers-filtres à simple paroi

Utilisez les paniers-filtres à simple paroi si vous moulez des grains de café frais.

Les paniers-filtres à simple paroi vous permettent d'expérimenter diverses moutures, quantités et tassages afin d'obtenir un espresso plus équilibré.

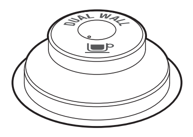


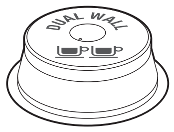


Paniers-filtres à double paroi

Utilisez des paniers-filtres à double paroi si vous utilisez du café prémoulu.

Les paniers-filtres à double paroi régularisent la pression et contribuent à optimiser l'extraction, peu importe la mouture, la quantité, la pression de tassage ou la fraîcheur.





NOTE

Peu importe si vous utilisez les paniers-filtres à simple ou double paroi, utilisez le panier d'une tasse pour infuser un espresso simple et celui de 2 tasses pour infuser deux tasses ou un espresso simple plus fort ou un gobelet.

LA MOUTURE

Si vous moulez des grains de café, la grosseur de la mouture doit être fine, mais pas trop. La grosseur de la mouture affectera le débit d'eau qui passe à travers la mouture dans le panier-filtre et le goût de l'espresso.

Si la mouture est trop fine (ressemble à de la poudre et a une texture de farine lorsque pressée entre vos doigts), l'eau ne passera pas à travers, même sous pression. Il en résultera un espresso SUREXTRAIT, de couleur foncée et à saveur amère.

Si la mouture est trop grossière, l'eau passera trop rapidement à travers la mouture dans le panier-filtre. Il en résultera un espresso SOUS-EXTRAIT et manquant de couleur et de saveur.

DOSAGE ET TASSAGE DU CAFÉ

- Essuyez le panier-filtre avec un chiffon sec.
- Remplissez le panier-filtre avec du café fraîchement moulu. Les paniers-filtres fournis sont conçus pour:

a) panier de 1 TASSE = 8-10 g environ. Cela représente environ 2 portions rases de la cuillère fournie.

b) panier de 2 TASSES = 15-18 g environ. Si vous utilisez du café prémoulu, cela représente environ 3 cuillerées rases (cuillère fournie).

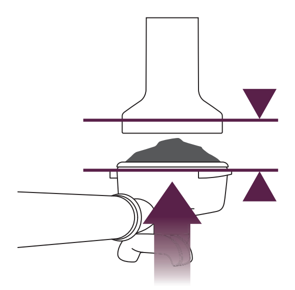
Si vous utilisez du café fraîchement moulu, cela représente environ 4 portions rases de la cuillère fournie. Cette différence s'explique par le fait que le café prémoulu est souvent plus grossier et occupe ainsi plus de volume qu'une mouture plus fine.

NOTE

Vous pourriez avoir à expérimenter la quantité de mouture requise dans le panier-filtre ou la durée de moulage nécessaire pour obtenir le dosage adéquat. Par exemple, si vous utilisez une mouture à espresso fine avec le panier-filtre à simple paroi, vous devrez peut-être augmenter la quantité de mouture pour vous assurer que le panier-filtre est rempli correctement.

- Tapotez le porte-filtre plusieurs fois afin de distribuer également le café dans le panier-filtre.
- Tassez fermement (avec environ 30-40 lb ou 15-20 kg de pression). La force de pression n'est pas aussi importante qu'une pression régulière et constante.

Comme guide de dosage, le rebord du bouchon métallique du bourroir doit être de niveau avec le haut du panier-filtre, APRÈS que le café ait été tassé avec 30-40 lb (15-20 kg) de pression.



- Essuyez l'excédent de café sur le bord du panier-filtre pour assurer une bonne étanchéité dans la tête d'infusion.

VIDANGER LA TÊTE D'INFUSION

Avant de placer le porte-filtre dans la tête d'infusion, faites passer un peu d'eau dans la tête d'infusion en pressant la touche 1 TASSE. Cela éliminera tout résidu de café de la tête d'infusion et stabilisera la température avant l'extraction.

INSÉRER LE PORTE-FILTRE

Placez le porte-filtre sous la tête d'infusion, de sorte que la poignée soit alignée avec la position INSERT. Insérez le porte-filtre dans la tête d'infusion et tournez la poignée vers le centre jusqu'à ce que vous sentiez une résistance.

EXTRAIRE L'ESPRESSO

- Placez une ou des tasses préchauffées sous le porte-filtre et pressez les touches 1 TASSE ou 2 TASSES, selon le volume désiré. Un excellent espresso se veut le parfait équilibre de douceur, d'acidité et d'amertume.
- En raison du temps de préinfusion, l'espresso ne coulera pas immédiatement.

- À titre de référence, si l'espresso commence à couler avant environ 5 secondes, c'est que la quantité de mouture est insuffisante dans le panier-filtre et/ou que la mouture est trop grossière. Cela résulte en un espresso SOUS-EXTRAIT.
- Si l'espresso commence à s'égoutter mais ne coule pas après environ 15 secondes, c'est que la quantité de mouture dans le panier-filtre est trop grande et/ou que la mouture est trop fine. Cela résulte en un espresso SUREXTRAIT.

La saveur de votre café dépendra de nombreux facteurs, dont le type de grains de café, le degré de torréfaction, la fraîcheur, la grosseur ou la finesse de la mouture, le dosage du café moulu et la pression de tassage.

Faites-en l'expérience en ajustant tous ces facteurs un à un pour atteindre le goût que vous préférez.

MOUSSER LE LAIT

- Le moussage du lait se fait en deux étapes, la première étant d'aérer le lait et la seconde, de le faire tourbillonner pour le rendre lisse et soyeux. Ces deux opérations se font simultanément.
- Utilisez toujours du lait frais et froid.
- Remplissez le pichet jusque sous le "V" au bas du bec verseur.
- Positionnez l'embout de la buse vapeur au-dessus du plateau d'égouttement et tournez le cadran de VAPEUR/EAU CHAUDE à la position vapeur. Le voyant lumineux de vapeur/eau chaude clignotera pour indiquer que la machine se réchauffe pour produire de la vapeur. Pendant ce temps, un peu d'eau condensée pourrait s'écouler de la buse vapeur. Cela est normal. Lorsque le voyant lumineux de VAPEUR/EAU CHAUDE cessera de clignoter, la buse vapeur sera prête à fonctionner.

NOTE

Lorsque la machine produit de la vapeur, un son de pompage se fait entendre. C'est le fonctionnement normal de la pompe italienne de 15 bars.

- Avant d'insérer la buse vapeur dans le lait, arrêtez temporairement la vapeur en tournant le cadran VAPEUR/EAU CHAUDE à la position STANDBY. Insérez rapidement l'embout de la buse vapeur, ¼-¾" (1-2 cm) sous la surface du lait, près du côté droit du pichet, à la position 4 h. Tournez alors rapidement le cadran VAPEUR/EAU CHAUDE à la position vapeur. Faire une pause de vapeur empêche le lait d'éclabousser hors du pichet (la fonction pause dure 6 secondes seulement).
- Gardez l'embout juste sous la surface du lait jusqu'à ce que le lait tourne en sens horaire, produisant un vortex (effet tourbillon).
- Pendant que le lait tourbillonne, abaissez lentement le pichet, de façon à ce que l'embout de la buse vapeur remonte à la surface du lait et commence à l'aérer. Vous devrez peut-être frôler la surface du lait avec l'embout pour accélérer le tourbillon du lait.
- Gardez l'embout à la surface du lait, ou juste un peu au-dessous, en continuant de maintenir le vortex. Faites mousser le lait pour obtenir le volume requis.
- Soulevez le pichet pour abaisser l'embout sous la surface du lait, en maintenant le vortex. Le lait atteindra la bonne température (140-149°F ou 60-65°C) lorsque le pichet sera très chaud au toucher.
- Arrêtez la vapeur AVANT de sortir l'embout du lait.

- Retirez le pichet, démarrez immédiatement la vapeur pour rincer tout résidu de lait de la buse vapeur, puis essuyez la buse vapeur avec un chiffon humide.
- Tapotez le pichet sur le comptoir pour éliminer les bulles dans le lait.
- Agitez le pichet pour 'polir' et rétablir la texture.
- Versez le lait directement dans l'espresso.
- Le truc est d'agir rapidement avant que le lait ne se sépare.

NOTE

Après 5 minutes de vapeur continuelle, la machine désactivera automatiquement la fonction de vapeur. Le voyant lumineux de VAPEUR/EAU CHAUDE clignotera. Tournez alors le cadran VAPEUR/EAU CHAUDE à la position STANDBY.

TRUC

Après les fonctions de vapeur et d'eau chaude, l'eau est automatiquement acheminée dans le plateau d'égouttement pour assurer une température optimale d'extraction de l'espresso. Cela est normal. S'il y a de l'eau sur le devant de la machine, assurez-vous que le plateau d'égouttement est fermement poussé en place après avoir utilisé les fonctions de vapeur et d'eau chaude.

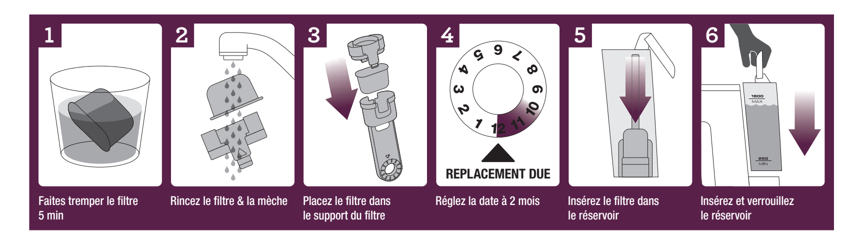
TRUCS & ASTUCES

- Utilisez des grains de café fraîchement rôtis, avec une date de 'torréfaction', et ce, à l'intérieur des 2 semaines de la date de 'torréfaction'.
- Moulez les grains immédiatement avant l'infusion, car le café moulu tend à perdre rapidement sa saveur et son arôme.
- Rangez les grains de café dans un contenant sec, au frais et à l'ombre, sous vide si possible.
- Achetez les grains de café en petites quantités pour réduire le temps de stockage et gardez-en une provision d'une semaine maximum à la fois.

	MOUTURE	DOSAGE	TASSAGE	DURÉE
SUREXTRAIT AMER • ASTRINGENT	TROP FINE	TROP	TROP FORT	PLUS DE 40 SEC.
ÉQUILIBRÉ	OPTIMALE	8-10 g (1 TASSE) 15-18 g (2 TASSES)	30-40 lb (15-20 kg)	25-35 SEC.
SOUS-EXTRAIT SOUS-DÉVELOPPÉ • SÛR	TROP GROSSIÈRE	TROP PEU	TROP FAIBLE	MOINS DE 20 SEC.

ENTRETIEN
& NETTOYAGE

REMPLACER LE FILTRE À EAU



Le filtre à eau fourni aide à prévenir l'accumulation de tartre sur plusieurs des composantes internes. Si vous remplacez le filtre à eau tous les deux mois, vous réduirez ainsi le besoin de détartrer la machine.

Si vous habitez une région où l'eau est dure, nous vous recommandons de changer le filtre à eau plus fréquemment.

- Retirez le nouveau filtre du sac de plastique.
- Faites tremper le nouveau filtre dans une tasse d'eau 5 minutes, puis rincez sous l'eau courante.
- Lavez le support du filtre à l'eau froide, en prenant soin de bien rincer la mèche en acier inoxydable.
- Insérez le nouveau filtre à eau dans les deux parties du support du filtre.
- Réglez la date à 2 mois plus tard.
- Pour installer le support à filtre dûment assemblé dans le réservoir, alignez la base du support du filtre avec l'adaptateur à l'intérieur du réservoir. Appuyez pour bien l'enclencher.
- Glissez le réservoir en place au fond de la machine en vous assurant de bien le pousser vers l'arrière pour qu'il s'enclenche.

Retirez le filtre à eau si vous utilisez de l'eau filtrée ou embouteillée.

NOTE

Pour vous procurer des filtres à eau, contactez le Service à la clientèle de Breville au 1-866-273-8455 (É.-U.) ou 1-855-683-3535 (Canada).

CYCLE DE NETTOYAGE

Le voyant CLEAN ME s'illumine lorsqu'un cycle de nettoyage est requis. Il s'agit d'un cycle de rétrovidange et n'a rien à voir avec le détartrage.

1. Insérez le panier-filtre de 1 TASSE dans le porte-filtre, ajoutez-y le disque de nettoyage puis une pastille de nettoyage.
2. Verrouillez le porte-filtre dans la tête d'infusion.
3. Placez un grand contenant sous la tête d'infusion.
4. Assurez-vous que le réservoir d'eau est plein et que le plateau d'égouttement est vide.
5. Enfoncez la touche POWER pour faire démarrer la machine.
6. Pendant que vous enfoncez en même temps les deux touches 1 TASSE et 2 TASSES, pressez simultanément la touche POWER. Tenez les 3 touches enfoncées pendant 10 secondes.

7. Le cycle de nettoyage débutera et durera environ 5 minutes. Pendant ce temps, l'eau s'écoulera par intermittence de la tête d'infusion. Une fois terminé, 3 bips se feront entendre.
8. Retirez le porte-filtre et vérifiez que la pastille est complètement dissoute. Dans le cas contraire, répétez l'opération jusqu'à ce que la pastille soit dissoute.

DÉTARTRAGE

À la longue, l'eau dure peut causer une accumulation de minéraux sur et à l'intérieur de plusieurs composantes de fonctionnement, réduisant ainsi le débit et la température d'infusion, la puissance de la machine et le goût de l'espresso. Nous recommandons de détartrer la machine tous les mois et spécifiquement si vous n'utilisez pas la machine pour une période de temps prolongée, comme avant de partir en vacances.

1. Retirez le porte-filtre.
2. Versez dans le réservoir un mélange à 50-/50 de vinaigre blanc et d'eau froide.
3. Placez un grand contenant sous la tête d'infusion et la buse vapeur.
4. Lorsque la température d'infusion a été atteinte et que les contours de toutes les touches du panneau de commande sont illuminés, pressez et tenez la touche 1 TASSE pour amorcer le débit manuel. Relâchez la touche une fois que le mélange de vinaigre et d'eau aura traversé la tête d'infusion.
5. Tournez le cadran VAPEUR/EAU CHAUDE à la position d'eau chaude et laissez l'eau s'écouler de la sortie d'eau chaude environ 30 secondes. Remettez ensuite le cadran à la position STANDBY (attente).
6. Tournez le cadran VAPEUR/EAU CHAUDE à la position vapeur et laissez la vapeur sortir de la buse pour environ 2 minutes. Remettez le cadran à la position STANDBY (attente).
7. Si un peu du mélange demeure dans le réservoir, pressez et tenez la touche 1 TASSE pour amorcer un débit manuel. Relâchez la touche une fois que le réservoir sera vide et que plus rien ne s'écoule de la tête d'infusion.
8. Pour les régions d'eau dure, nous recommandons de répéter ce cycle.
9. Après le détartrage, retirez le réservoir et rincez-le à fond, puis remplissez-le d'eau froide seulement. Pour rincer la machine, répéter les étapes précédentes.

⚠ *ATTENTION*

N'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Le réservoir ne doit jamais être retiré ou vidé complètement durant le détartrage.

NETTOYER LA BUSE VAPEUR

- Immédiatement après avoir moussé le lait, activez la vapeur pour en dégager tout résidu de lait, puis essuyez la buse avec un chiffon humide.
- Si un ou des orifices de l'embout de la buse vapeur sont bouchés, assurez-vous que le cadran VAPEUR/EAU CHAUDE est en position STANDBY (attente). Enfoncez la touche POWER pour éteindre la machine et laissez-la refroidir. À l'aide de la tige à l'extrémité de l'outil de nettoyage, débloquez le ou les trous.

- Si la buse vapeur demeure bloquée, retirez l'embout à l'aide de la clé intégrée à l'outil de nettoyage et faites-le tremper dans l'eau chaude. Utilisez la tige à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour débloquer le ou les trous avant d'assembler l'embout à la buse vapeur.

NETTOYER LES PANIERS-FILTRES ET LE PORTE-FILTRE

- Les paniers-filtres et le porte-filtre doivent être rincés sous l'eau chaude immédiatement après usage, afin d'en dégager tout résidu d'huile de café.
- Si un ou des trous du porte-filtre sont bloqués, utilisez la tige à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour les déboucher.
- Si les trous demeurent bloqués, faites dissoudre une pastille de nettoyage dans l'eau chaude et faites tremper le panier-filtre et le porte-filtre dans cette solution environ 20 minutes. Rincez correctement.

NETTOYER L'ÉCRAN DIFFUSEUR

- La tête d'infusion et l'écran diffuseur doivent être essuyés avec un chiffon humide afin d'en retirer les particules de mouture.
- Procédez régulièrement à une vidange de la machine. Placez un panier-filtre et un porte-filtre vide dans la tête d'infusion. Pressez et tenez la touche 1 TASSE et faites couler un peu d'eau pour rincer les résidus de café.

NETTOYER LE PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT ET LE TIROIR DE RANGEMENT

- Le plateau d'égouttement doit être retiré, vidé et nettoyé après chaque usage (après la fonction de vidange automatique, voir page 51) ou quand l'indicateur du plateau d'égouttement affiche Empty Me!
- Retirez le grillage du plateau d'égouttement. Lavez les deux pièces à l'eau chaude savonneuse. L'indicateur Empty Me! peut aussi être retiré du plateau d'égouttement.
- Le tiroir de rangement peut également être retiré et nettoyé avec un chiffon doux et humide (n'utilisez pas de nettoyants, tampons ou chiffons abrasifs qui pourraient en égratigner la surface).

NETTOYER LE BOÎTIER ET LE CHAUFFE-TASSE

- Le boîtier et le chauffe-tasse peuvent être nettoyés avec un chiffon doux et humide. Polissez avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de nettoyants, tampons ou chiffons abrasifs qui pourraient en égratigner la surface.

NOTE

N'utilisez pas de nettoyants, tampons ou chiffons abrasifs qui pourraient égratigner la surface. Ne mettez aucune pièce ou accessoire dans le lave-vaisselle.

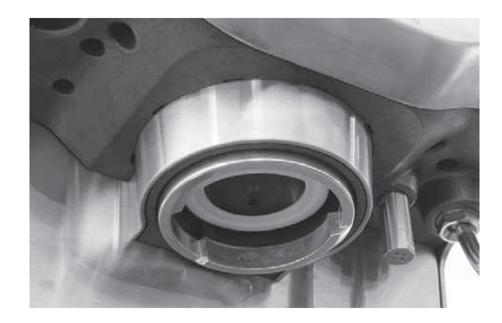
UTILISER LA CLÉ ALLEN

Avec le temps, le joint de silicone autour de l'écran diffuseur aura besoin d'être remplacé pour assurer un rendement optimal d'infusion.

1. Appuyez sur la touche POWER pour éteindre la machine et débranchez-la de la prise murale.
2. Retirez délicatement le réservoir arrière et le plateau d'égouttement, en prenant un soin particulier s'ils sont pleins.
3. À l'aide d'une petite broche, nettoyez le centre de la vis de tout résidu de café.
4. Insérez l'extrémité la plus courte de la clé Allen au centre de la vis. Tournez en sens antihoraire pour desserrer la vis.



5. Une fois la vis desserrée, retirez et conservez soigneusement la vis, l'écran diffuseur en acier inoxydable et la plaque de diffusion noire. Prenez note du côté de l'écran diffuseur et de la plaque de diffusion qui est orienté vers le bas. Cela facilitera le ré-assemblage. Lavez l'écran diffuseur et la plaque de diffusion à l'eau chaude savonneuse, puis rincez soigneusement.
6. Retirez le joint de silicone avec vos doigts ou une pince à bec long. Insérez le nouveau joint, côté plat en premier, pour que le côté cannelé soit face à vous.



7. Réinsérez dans l'ordre la plaque de diffusion, l'écran diffuseur et la vis. Avec vos doigts, faites 2-3 tours à la vis, en sens horaire, puis insérez la clé Allen pour resserrer jusqu'à ce que la vis soit égale à l'écran diffuseur.
8. Replacez le plateau d'égouttement et le réservoir arrière.

Contactez le Service à la clientèle de Breville ou visitez **www.breville.com** pour remplacer les joints de silicone ou pour des conseils.

GUIDE DE DÉPANNAGE

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
La machine ne se réchauffe pas. **Le voyant VAPEUR/EAU CHAUDE chaude clignote quand la machine est en marche.**	• Le cadran VAPEUR/ EAU CHAUDE n'est pas en position STANDBY (attente).	Tournez le cadran VAPEUR/EAU CHAUDE en position STANDBY. La machine commencera à se réchauffer.
L'eau ne s'écoule pas de la tête d'infusion. **Pas d'eau chaude.**	• La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement.	Laissez à la machine le temps d'atteindre la température de fonctionnement. La touche POWER cessera de clignoter et tous les voyants des touches du panneau de commande s'illumineront quand ce sera prêt.
	• Le réservoir est vide.	Remplissez le réservoir.
	• Le réservoir n'est pas bien inséré et verrouillé en place.	Poussez le réservoir complètement pour qu'il se verrouille en place.
	• La machine a besoin d'être détartrée.	Référez-vous à la section "Détartrage", page 59.
	• Le café est moulu trop finement et/ou il y a trop de café dans le panier-filtre et/ou il est trop tassé.	Voir ci-dessous "L'espresso ne fait que s'égoutter des goulottes du porte-filtre".

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
L'espresso ne fait que s'égoutter des goulottes du porte-filtre.	• Le café est moulu trop finement.	Utilisez une mouture légèrement plus grossière.
	• Trop de café dans le panier-filtre.	Diminuez le dosage. Il est à noter que le rebord du bouchon métallique du bourroir doit être de niveau avec le haut du panier-filtre, APRÈS que le café a été tassé avec 30-40 lb (15-20 kg) de pression.
	• Le café est tassé trop fermement.	Tassez avec 30-40 lb ou 15-20 kg de pression.
	• Le réservoir est vide.	Remplissez le réservoir.
	• Le réservoir n'est pas complètement inséré et verrouillé en place.	Poussez le réservoir au fond de l'appareil pour bien le verrouiller en place.
	• Le panier-filtre est peut-être bloqué.	Utilisez la tige à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour débloquer le ou les trous. Si le ou les trous restent bloqués, dissolvez une pastille de nettoyage dans l'eau chaude et faites-y tremper le panier-filtre et le porte-filtre environ 20 min. Rincez correctement.
	• La machine doit être détartrée.	Référez-vous à la section "Détartrage", page 59.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
L'espresso s'écoule trop rapidement.	• Le café est moulu trop grossièrement.	Utilisez une mouture légèrement plus fine.
	• Il n'y a pas assez de mouture dans le panier-filtre.	Augmentez le dosage. Il est à noter que le rebord du bouchon métallique du bourroir doit être de niveau avec le haut du panier-filtre, APRÈS que le café aura été tassé avec 30-40 lb (15-20 kg) de pression.
	• Le café est tassé trop légèrement.	Tassez avec 30-40 lb ou 15-20 kg de pression.
L'espresso déborde du porte-filtre.	• Le porte-filtre n'est pas inséré correctement dans la tête d'infusion.	Assurez-vous que le porte-filtre est parfaitement inséré et tourné jusqu'à sentir une résistance.
	• Il y a de la mouture sur le rebord du panier-filtre.	Nettoyez l'excédent de café sur le rebord du panier-filtre pour assurer une bonne étanchéité dans la tête d'infusion.
	• Trop de café dans le panier-filtre.	Diminuez le dosage. Il est à noter que le rebord du bouchon métallique du bourroir doit être de niveau avec le haut du panier-filtre, APRÈS que le café ait été tassé avec 30-40 lb (15-20 kg) de pression.
	• Le joint de silicone autour de l'écran diffuseur doit être remplacé pour assurer une bonne étanchéité du porte-filtre dans la tête d'infusion.	Référez-vous à "Utiliser la clé Allen", page 61.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Pas de vapeur.	• La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement.	Laissez la machine atteindre la température de fonctionnement. Le voyant VAPEUR/EAU CHAUDE clignotera pour indiquer que la machine se réchauffe pour générer de la vapeur. Pendant ce temps, un peu d'eau condensée peut jaillir de la buse vapeur. Cela est normal. Lorsque le voyant lumineux VAPEUR/EAU CHAUDE aura cessé de clignoter, la buse vapeur sera prête à être utilisée.
	• Le réservoir est vide.	Remplisser le réservoir.
	• Le réservoir n'est pas complètement inséré et verrouillé en place.	Poussez le réservoir pour bien le verrouiller en place.
	• La machine doit être détartrée.	Référez-vous à la section "Détartrage", page 59.
	• La buse vapeur est bloquée.	Référez-vous à la section "Nettoyer la buse vapeur", page 59.
	• Le cadran VAPEUR/ EAU CHAUDE n'est pas en position VAPEUR.	Assurez-vous d'avoir tourné le cadran VAPEUR/ EAU CHAUDE à la position VAPEUR.
Le café n'est pas assez chaud.	• Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Rincez le porte-filtre sous la sortie d'eau chaude et placez-les sur le chauffe-tasse.
	• Le porte-filtre n'a pas été préchauffé.	Rincez le porte-filtre sous la sortie d'eau chaude. Séchez à fond.
	• Le lait n'est pas assez chaud (pour le cappuccino, le latté, etc.)	Chauffez le lait jusqu'à ce que la base du pichet soit très chaude au toucher.
	• La machine doit être détartrée.	Référez-vous à la section "Détartrage", page 59.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Pas de crema.	• Le café est tassé trop légèrement.	Tassez avec 30-40 lb ou 15-20 kg de pression.
	• Le café est moulu trop grossièrement.	Utilisez de la mouture légèrement plus fine.
	• Le café prémoulu ou les grains de café sont périmés.	Si vous moulez des grains de café frais, achetez-les fraîchement torréfiés avec une date de 'torréfaction' et utilisez à l'intérieur de 2 semaines. Pour le café prémoulu, utilisez-le en dedans d'une semaine.
	• Le panier-filtre est peut-être bloqué.	Utilisez la tige à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour débloquer le ou les trous. Si le ou les trous restent bloqués, dissolvez une pastille de nettoyage dans l'eau chaude et laissez tremper le panier-filtre et le porte-filtre environ 20 minutes. Rincez correctement.
	• Les paniers-filtres à simple paroi sont utilisés pour le café prémoulu.	Assurez-vous d'utiliser les paniers-filtres à double paroi pour le café prémoulu.
Un son de pompage/ pulsion se fait entendre durant l'extraction ou le moussage du lait.	• La pompe italienne de 15 bars de la machine fonctionne normalement.	
	• Le réservoir est vide.	Remplissez le réservoir.
	• Le réservoir n'est pas parfaitement inséré et verrouillé en place.	Poussez le réservoir au fond pour qu'il se verrouille en place.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
De l'eau coule.	• Fonction de vidange automatique. L'eau est automatiquement libérée dans le plateau d'égouttement après la vapeur et l'eau chaude pour que le serpentin soit à la température optimale d'extraction de l'espresso.	Assurez-vous d'avoir poussé le plateau d'égouttement en place après l'utilisation des fonctions de vapeur et d'eau chaude.
	• Le réservoir n'est pas parfaitement inséré et verrouillé en place.	Poussez le réservoir complètement au fond pour qu'il se verrouille en place.
	• Le joint de silicone autour de l'écran diffuseur doit être remplacé afin d'assurer l'étanchéité du porte-filtre dans la tête d'infusion.	Référez-vous à la section "Utiliser la clé Allen", page 61.
La machine est en marche, mais cesse de fonctionner.	• Le coupe-circuit de sécurité peut avoir été activé à cause de la surchauffe de la pompe.	Éteignez la machine et laissez-la refroidir environ 30-60 minutes. Si le problème persiste, contactez le Service à la clientèle de Breville au : 1-866-273-8455 (É.-U.) 1-855-683-3535 (Canada).

NOTES

SUGGESTIONS DE CAFÉS



CAPPUCCINO

Un espresso simple avec ajout de lait mousseux et garni de poudre de chocolat.



ESPRESSO

Intense et aromatisé, aussi connu comme espresso court ou noir, et servi dans une demi-tasse ou un verre.



LATTÉ

Espresso simple auquel on a ajouté du lait mousseux et environ 10 mm de mousse.



MACCHIATO

Traditionnellement servi court, le macchiato est aussi servi comme un espresso noir avec un soupçon de lait ou une cuillerée de lait mousseux.



AMERICANO

Versez d'abord l'eau chaude, puis l'espresso (simple ou double), afin de maintenir le crema.



RISTRETTO

Un ristretto est un espresso extrêmement court d'environ 15 ml, reconnu pour son intensité et sa longueur en bouche.

Breville®

Breville Consumer Service Center

USA

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: 1-866-273-8455
1-866-BREVILLE

Email: askus@brevilleusa.com

Canada

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

www.breville.com

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this booklet may vary slightly from the actual product.

Model BES840XL Issue - A11